



## Lobster beku–Bagian 1: Spesifikasi





## Daftar isi

|  |     |
|--|-----|
| Daftar isi.....  | i   |
| Prakata .....  | iii |
| 1 Ruang lingkup .....  | 1   |
| 2 Acuan normatif.....  | 1   |
| 3 Istilah dan definisi .....   | 1   |
| 4 Syarat bahan baku, bahan penolong .....  | 2   |
| 5 Penanganan dan pengolahan.....   | 2   |
| 6 Teknik sanitasi dan higiene .....  | 2   |
| 7 Syarat mutu dan keamanan pangan.....   | 2   |
| 8 Cara pengambilan contoh.....   | 2   |
| 9 Cara uji .....   | 2   |
| 10 Pengemasan.....   | 3   |
| 11 Syarat pelabelan.....   | 3   |
| Lampiran A (normatif) Lembar penilaian organoleptik dan atau sensori lobster beku..... | 4   |
| Bibliografi .....  | 6   |
| Tabel 1 Persyaratan mutu dan keamanan pangan.....                                      | 2   |
| Tabel A.1 Lembar penilaian organoleptik dan atau sensori lobster beku .....            | 4   |



## **Prakata**

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas lobster beku yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dapat memenuhi jaminan tersebut.

Standar ini merupakan revisi dari SNI 01-2711-1992 dan disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan. Standar ini dirumuskan melalui rapat teknis dan disepakati dalam rapat konsensus pada tanggal 21 Desember 2006 di Bogor serta dihadiri oleh anggota panitia teknis, wakil-wakil produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

1. Undang-undang No. 7 tahun 1996 tentang Pangan.
2. Undang-undang No. 31 tahun 2004 tentang Perikanan.
3. Peraturan Pemerintah No. 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
4. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 82 tahun 2001, Pengelolaan Kualitas Air dan Pengendalian Pencemaran Air.
5. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 01/MEN/2002 tentang Sistem Manajemen Mutu Terpadu Hasil Perikanan.
6. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
7. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 21/MEN/2004 tentang Sistem Pengawasan dan Pengendalian Mutu Hasil Perikanan untuk Pasar Uni Eropa.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 16 Juli 2007 sampai dengan 16 Oktober 2007 dan pemungutan suara pada tanggal 21 Oktober 2008 sampai dengan 21 Januari 2009 dengan hasil akhir RASNI.



## Lobster beku-Bagian 1: Spesifikasi

### 1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan spesifikasi yang mencakupi teknik sanitasi dan higiene, syarat mutu dan keamanan pangan komoditas lobster beku.

Standar ini berlaku untuk lobster beku dan tidak berlaku untuk produk yang mengalami pengolahan lebih lanjut.

### 2 Acuan normatif

Acuan ini merupakan dokumen yang digunakan dari standar ini. Untuk acuan bertanggal, edisi yang berlaku sesuai yang tertulis. Sedangkan untuk acuan tidak bertanggal berlaku edisi yang terakhir (termasuk amandemen).

SNI 2326, *Metode pengambilan contoh produk perikanan.*

SNI 01-2332.1-2006, *Cara uji mikrobiologi – Bagian 1: Penentuan Coliform dan Escherichia coli pada produk perikanan.*

SNI 01-2332.2-2006, *Cara uji mikrobiologi – Bagian 2: Penentuan Salmonella pada produk perikanan.*

SNI 01-2332.3-2006, *Cara uji mikrobiologi – Bagian 3: Penentuan Angka Lempeng Total (ALT) pada produk perikanan.*

SNI 01-2332.4-2006, *Cara uji mikrobiologi – Bagian 4: Penentuan Vibrio cholerae pada produk perikanan.*

SNI 01-2332.5-2006, *Cara uji mikrobiologi – Bagian 5: Penentuan Vibrio parahaemolyticus pada produk perikanan.*

SNI 2346, *Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori pada produk perikanan.*

SNI 01-2354.5-2006, *Cara uji kimia - Bagian 5: Penentuan kadar logam berat kadmium (Cd) pada produk perikanan..*

SNI 01-2354.6-2006, *Cara uji kimia – Bagian 6: Penentuan kadar logam berat merkuri (Hg) pada produk perikanan.*

SNI 01-2354.7-2006, *Cara uji kimia – Bagian 7: Penentuan kadar logam berat timbal (Pb) pada produk perikanan.*

SNI 01-2372.1-2006, *Cara uji fisika - Bagian 1: Penentuan suhu pusat pada produk perikanan.*

SNI 2711.2:2009, *Lobster beku – Bagian 2: Persyaratan bahan baku.*

SNI 2711.3:2009, *Lobster beku – Bagian 3: Penanganan dan pengolahan.*

### 3 Istilah dan definisi

#### 3.1

##### lobster beku

produk hasil perikanan dengan bahan baku lobster hidup yang mengalami perlakuan pembekuan dengan cepat hingga suhu pusat maksimal -18 °C



## SNI 2711.1:2008

### 4 Syarat bahan baku, bahan penolong

- 4.1** Bahan baku lobster beku, memenuhi syarat kesegaran, kebersihan dan kesehatan sesuai SNI 2711.2:2009.
- 4.2** Bahan penolong yang digunakan sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

### 5 Penanganan dan pengolahan

Penanganan dan pengolahan lobster beku sesuai SNI 2711.3:2009.

### 6 Teknik sanitasi dan higiene

Penanganan, pengolahan, penyimpanan, pendistribusian dan pemasaran lobster beku dilakukan dengan menggunakan wadah, cara dan alat yang sesuai dengan petunjuk teknik sanitasi dan higiene dalam unit pengolahan hasil perikanan.

### 7 Syarat mutu dan keamanan pangan

**Tabel 1 - Persyaratan mutu dan keamanan pangan**

| Jenis uji                        | Satuan      | Persyaratan                    |
|----------------------------------|-------------|--------------------------------|
| <b>a Sensori</b>                 | Angka (1-9) | Minimal 7                      |
| <b>b Cemarkan mikroba:</b>       |             |                                |
| – <i>Escherichia coli</i>        | APM/25 g    | < 3                            |
| – <i>Salmonella</i>              | per 25 g    | Negatif                        |
| – ALT                            | koloni/ g   | Maksimal 5,0 x 10 <sup>5</sup> |
| – <i>Vibrio cholerae</i>         | per 25 g    | Negatif                        |
| – <i>Vibrio parahaemolyticus</i> | APM/25 g    | < 3                            |
| <b>c Cemarkan kimia*</b>         |             |                                |
| – Merkuri (Hg)                   | mg/kg       | Maksimal 0,5                   |
| – Timbal (Pb)                    | mg/kg       | Maksimal 0,5                   |
| – Kadmium (Cd)                   | mg/kg       | Maksimal 0,5                   |
| <b>d Fisika</b>                  |             |                                |
| – Suhu pusat                     | °C          | Maksimal -18                   |
| <b>CATATAN*)</b> bila diperlukan |             |                                |

### 8 Cara pengambilan contoh

Pengambilan contoh sesuai SNI 2326.

### 9 Cara uji

#### 9.1 Sensori

Organoleptik dan atau sensori sesuai SNI 2346. Penilaian organoleptik dan atau sensori sesuai Lampiran A.



## 9.2 Mikrobiologi

- Coliform dan *Escherichia coli* sesuai SNI 01-2332.1-2006.
- *Salmonella* sesuai SNI 01-2332.2-2006.
- Angka Lempeng Total (ALT) sesuai SNI 01-2332.3-2006.
- *Vibrio cholerae* sesuai SNI 01-2332.4-2006.
- *Vibrio parahaemolyticus* sesuai SNI 01-2332.5-2006.

## 9.3 Kimia

- Merkuri sesuai SNI 01-2354.6-2006.
- Timbal sesuai SNI 01-2354.7-2006.
- Kadmium sesuai SNI 01-2354.5-2006.

## 9.4 Fisika

Suhu pusat sesuai SNI 01-2372.1-2006.

## 10 Pengemasan

Pengemasan sesuai SNI 2711.3:2009.

## 11 Syarat pelabelan

Setiap kemasan produk lobster beku yang akan diperdagangkan diberi tanda dengan benar dan mudah dibaca, menggunakan bahasa yang dipersyaratkan dan sesuai dengan ketentuan label dan iklan pangan. Pelabelan sesuai SNI 2711.3:2009.



**Lampiran A**  
(normatif)  
**Lembar penilaian organoleptik dan atau sensori lobster beku**

**Tabel A.1-Lembar penilaian organoleptik dan atau sensori lobster beku**

Nama panelis : ..... Tanggal : .....

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

| Spesifikasi  | Nilai | Kode contoh |   |   |   |   |
|--|-------|-------------|---|---|---|---|
|  |       | 1           | 2 | 3 | 4 | 5 |
| <b>A Dalam keadaan beku</b>  |       |             |   |   |   |   |
| <b>1 Pengeringan (<i>dehidrasi</i>)</b>                                    |       |             |   |   |   |   |
| • Tidak ada pengeringan pada permukaan produk.                             | 9     |             |   |   |   |   |
| • Sedikit mengalami pengeringan pada permukaan produk 10 %.                | 8     |             |   |   |   |   |
| • Pengeringan mulai jelas pada permukaan produk 20 % - 30 %.               | 7     |             |   |   |   |   |
| • Pengeringan banyak pada permukaan produk 40 % - 50 %.                    | 6     |             |   |   |   |   |
| • Banyak bagian produk yang tampak mengering 60 % - 70 %.                  | 5     |             |   |   |   |   |
| • Banyak bagian produk yang tampak mengering 80 % - 90 %.                  | 3     |             |   |   |   |   |
| • Seluruh bagian luar produk tampak mengering.                             | 1     |             |   |   |   |   |
| <b>2 Perubahan warna (<i>diskolorasi</i>)</b>                              |       |             |   |   |   |   |
| • Belum mengalami perubahan warna pada permukaan produk.                   | 9     |             |   |   |   |   |
| • Sedikit mengalami perubahan warna pada permukaan produk 10 %.            | 8     |             |   |   |   |   |
| • Agak banyak mengalami perubahan warna pada permukaan produk 20 % - 30 %. | 7     |             |   |   |   |   |
| • Banyak mengalami perubahan warna pada permukaan produk 40 % - 50 %.      | 6     |             |   |   |   |   |
| • Banyak mengalami perubahan warna pada permukaan produk 60 % - 70 %.      | 5     |             |   |   |   |   |
| • Perubahan warna hampir menyeluruh pada permukaan produk 80 % - 90 %.     | 3     |             |   |   |   |   |
| • Perubahan warna menyeluruh pada permukaan produk.                        | 1     |             |   |   |   |   |



Tabel A.1- (lanjutan)

| Spesifikasi   | Nilai | Kode contoh |   |   |   |   |
|---|-------|-------------|---|---|---|---|
|   |       | 1           | 2 | 3 | 4 | 5 |
| <b>B Sesudah pelelehan (<i>thawing</i>)</b>                                 |       |             |   |   |   |   |
| <b>1 Kenampakan</b>   |       |             |   |   |   |   |
| • Utuh, bening bercahaya asli menurut jenis, antar ruas kokoh.              | 9     |             |   |   |   |   |
| • Utuh, kurang bening, cahaya mulai pudar, berwarna asli, antar ruas kokoh. | 8     |             |   |   |   |   |
| • Utuh, tidak bening, warna pudar, antar ruas kokoh.                        | 7     |             |   |   |   |   |
| • Utuh, warna pudar, ada sedikit noda hitam, antar ruas agak renggang.      | 6     |             |   |   |   |   |
| • Kurang utuh, noda hitam agak banyak, antar ruas mudah lepas.              | 5     |             |   |   |   |   |
| • Tidak utuh, mulai merah, noda hitam banyak, antar ruas mudah lepas.       | 3     |             |   |   |   |   |
| • Tidak utuh, warna merah jelas, penuh noda hitam.                          | 1     |             |   |   |   |   |
| <b>2 Bau</b>  |       |             |   |   |   |   |
| • Bau sangat segar spesifik jenis.  | 9     |             |   |   |   |   |
| • Bau segar spesifik jenis.   | 8     |             |   |   |   |   |
| • Bau segar spesifik jenis berkurang.                                       | 7     |             |   |   |   |   |
| • Netral.   | 6     |             |   |   |   |   |
| • Mulai timbul bau amoniak.   | 5     |             |   |   |   |   |
| • Bau amoniak kuat.   | 3     |             |   |   |   |   |
| • Bau amoniak dan busuk.  | 1     |             |   |   |   |   |
| <b>3 Tekstur</b>  |       |             |   |   |   |   |
| • Daging sangat padat lekat, erat pada kulit.                               | 9     |             |   |   |   |   |
| • Daging padat lekat, erat pada kulit.                                      | 8     |             |   |   |   |   |
| • Daging kurang padat lekat pada kulit.                                     | 7     |             |   |   |   |   |
| • Tidak kenyal, daging kurang padat, mulai lepas dari kulit.                | 6     |             |   |   |   |   |
| • Kulit ari tidak kenyal, daging lunak, mulai lepas dari kulit.             | 5     |             |   |   |   |   |
| • Daging lunak dan lepas dari kulit.  | 3     |             |   |   |   |   |
| • Daging sangat lunak dan lepas dari kulit.                                 | 1     |             |   |   |   |   |



## Bibliografi

*CODEX STAN for Quick Frozen Lobsters. Joint FAO/WHO Food Standards Programme, Codex Alimentarius Commission, 95 – 1981, Rev. 1 – 1995.*

*Petunjuk Teknik Sanitasi dan Higiene dalam unit pengolahan hasil perikanan, Direktorat Jenderal Perikanan. Tahun 1997.*











**BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN**  
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4  
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270  
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : [bsn@bsn.go.id](mailto:bsn@bsn.go.id)